

Eine Fibel für Teefreunde und Genießer

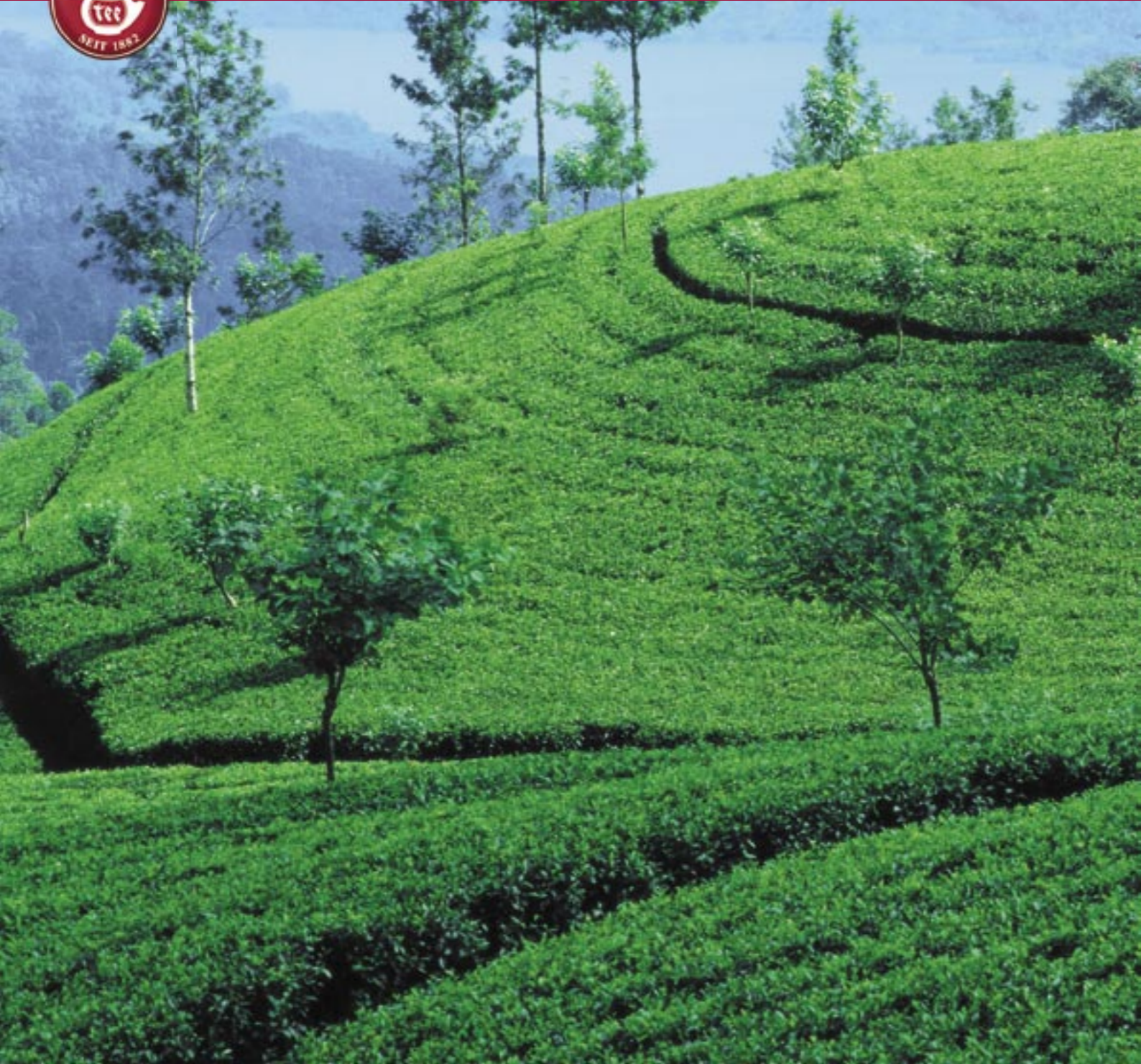


TEATIME





Vorwort	3
Wo, Woher, Wann & Wie Alle Infos rund um den Tee	4
Vom Teeblatt zum Teebeutel Die Produktion	8
Erfolg seit mehr als 50 Jahren Der Teebeutel	13
Klassiker mit Tradition Schwarztee	16
Der Geheimnisvolle Grüntee	21
Von A(pfel) bis Z(itronenmelisse) Kräuter- und Früchtetee	25
Exoten in der Tasse Rooibos-, Pu-Erh-Tee und andere ...	29
Andere Völker, anderer Genuss Zubereitungs- und Trinkgewohnheiten	33
Tee mit Tradition Das Haus TEEKANNE	37
Anbaugebiete	40
Impressum	41



Ein junger Zen-Schüler kam zum Kloster des Zen-Meisters Dschau-Dschou. Der Meister empfing ihn in seiner Zelle und fragte: „Warst du früher schon einmal bei mir?“ Der Jüngling verneinte. „Gut,“ sprach Dschau-Dschou, „dann trink zuerst eine Tasse Tee.“ Damit entließ er ihn. Wenig später ließ sich ein zweiter Schüler beim Meister melden. Auch ihm stellte Dschau-Dschou die gleiche Frage. „Ja“, sagte der Schüler, „vor einem Jahr war ich schon einmal bei euch.“ „Gut“, sprach Dschau-Dschou, „dann trink zuerst eine Tasse Tee.“ Das beunruhigte den Kloostervorstand. „Meister“, sagte er, „ich verstehe nicht. Ihr fragt die beiden Novizen, ob sie schon einmal hier gewesen seien. Der eine sagte Nein, der andere Ja; doch beide erhielten dieselbe Antwort. Was habt Ihr damit gemeint?“ „Kloostervorsteher!“, rief der Meister. „Ja!“ erwiderte der. „Trink erst einmal eine Tasse Tee!“

Was diese uralte Anekdote ausdrückt, bringt das Sprichwort „Abwarten und Tee trinken“ auf den Punkt: Egal was passiert, mit einer Tasse Tee bleibt die Welt im Lot. Teeliebhaber auf allen Kontinenten wissen das zu schätzen. Denn Tee ist – nach Wasser – das beliebteste Getränk der Welt, mit tausenden verschiedenen Sorten und Aromen, dutzenden Zubereitungsarten und einer Vielzahl gesunder Inhaltsstoffe.

Der Tee gehört zu den ältesten Pflanzen, die existieren. Tee ist zugleich eines der modernsten Getränke unserer Zeit: Er regt an und nicht auf, ist kalorienfrei, löscht den Durst bei Hitze, wärmt im Winter, besitzt eine Unmenge an Geschmacksvarianten – je nach Lage, Verarbeitung und Herkunft. Und Tee besitzt gesundheitsrelevante Eigenschaften in Bereichen moderner Zivilisationskrankheiten.

Mit dieser kleinen Teefibel möchten wir Ihnen allerlei Wissenswertes und Interessantes, Amüsantes und Verblüffendes rund um den Tee präsentieren und Ihnen das Haus TEEKANNE vorstellen, das seit 1882 für höchste Tee-Qualität steht.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen entspanntes Lesevergnügen –
am besten bei einer Tasse Tee!

Ihr

Bernhard Zoller
Geschäftsleitung
TEEKANNE Österreich

Alle Infos rund um den Tee

Der internationale „Methusalem“

Tee ist ein wahrer Kosmopolit, kein anderes Getränk ist so weit verbreitet wie er. Nach den Erkenntnissen der Forschung gehört Tee zu den ältesten Kulturpflanzen. Sein Alter wird auf etwa 70 Millionen Jahre geschätzt.

Stecklinge statt Samen

Der moderne Teeanbau wird heute nicht mehr über Samen, sondern mittels „Stecklingen“ vorgenommen. Die „Stecklinge“ werden zunächst in „Tea Nurseries“ (Teeschulen) groß gezogen und nach zwei bis drei Jahren ausgesetzt. Ab dem fünften bis siebenten Jahr – je nach den natürlichen Gegebenheiten – kann dann geerntet werden.



Busch statt Baum

Ursprünglich war die Teepflanze ein Baum, der unglaublich alt und bis zu 30 stattlichen Metern hoch werden konnte. In den hoch gelegenen Regenwäldern stehen auch noch heute Teebäume, die den Ausgangspunkt für alle Kulturformen bildeten, welche in den letzten fünftausend Jahren entstanden. Heute werden die jungen Sträucher regelmäßig auf Hüfthöhe zurückgeschnitten, um ihre Blätter müheloser ernten zu können.



Eine Pflanze und eine Unzahl Aromen

Tee ist eine immergrüne Pflanze aus der großen Familie der Theaceae. Botanisch wird in die Varietäten *Camellia sinensis* var. *sinensis* und *Camellia sinensis* var. *assamica* unterschieden, in der Praxis hingegen ist

heute jede Art von Kulturvarietät in sämtlichen Anbaugebieten dieser Welt zu finden. Die Unterschiede im Geschmack und im Aroma ergeben sich aus dem Anbaugbiet, der Höhenlage, der verwendeten Varietät und der Kunst des „Tea-Makers“ – ganz wie beim Wein.



Hanglage und Wärme

Seine Anforderungen sind ziemlich speziell: Tee mag regelmäßigen Niederschlag, aber keine stehende Nässe sowie ein gewisses Maß an (sub-)tropischer Wärme. Deshalb findet man die meisten Teeplantagen an Gebirgshängen, oft bis zu einer Höhe von 2500 Metern in Ländern wie Indien, Kenia, Sri Lanka, Indonesien und China.

Es begann mit einem Windhauch

Rund fünfhundert Jahre lang genießen wir Europäer den Tee, Chinesen tun dies schon viel längere Zeit. So spielt die Legende von der Entdeckung des Tees natürlich auch im Reich der Mitte: Der Kaiser Shen-Nung (2737 v. Chr.) soll sehr auf Sauberkeit geachtet und sein Trinkwasser immer abgekocht haben. Eines Tages wehte ein Windstoß eine Handvoll Blätter in den Kessel mit kochendem Wasser, färbten es golden und gaben ihm ein angenehmes Aroma. Es heißt, der Kaiser habe das Getränk probiert und sich nach dem Genuss herrlich erfrischt gefühlt.



Von chinesischer Medizin zum internationalen Genussmittel

Ursprünglich galt Tee in China als Medizin. Erst nach und nach wurde er zum beliebten Genussmittel. Nach Europa kam Tee im Jahr 1610 mit einem holländischen

Handelsschiff, und über 50 Jahre lang waren die Holländer die einzigen, die Europa damit versorgten. 1669 stiegen die Engländer ins Tee-Geschäft ein und die legendäre „East India Tea Company“ hatte bis Anfang des 19. Jahrhunderts das Monopol auf den Tee-Import in Europa. Von Europa aus trat der Tee über die holländischen Einwanderer seinen Siegeszug durch Amerika an. Das Getränk wurde bald so beliebt, dass es sogar Anlass zu einer Revolution, der legendären „Bostoner Tea Party“ (1773), gab, infolge derer die USA entstanden. Bis heute erfreut sich Tee weltweit allergrößter Beliebtheit.



Getränk für Milliarden

Von Tibet bis Ostfriesland, von China bis Südafrika trinken Milliarden von Menschen Tee, denn er regt an und nicht auf, ist kalorienfrei, löscht den Durst bei Hitze und wärmt im Winter, hat eine Unzahl von Geschmacksvarianten und gesundheitsfördernde Eigenschaften.

Koffein und Polyphenole

Die wichtigsten Inhaltsstoffe des Tees sind Koffein (identisch mit der früheren Bezeichnung Teein) und

Polyphenole (in früheren Publikationen auch Gerbstoffe oder Tannine genannt). Dem Koffein verdankt der Tee seine anregende und das zentrale Nervensystem stimulierende Wirkung. Polyphenole und ätherische Öle geben dem Tee seinen Charakter, seine Wirkung auf Magen und Darm und je nach Ziehzeit seinen Geschmack.

Positiver Effekt auf Körper und Gesundheit

Zuerst war Tee eine Medizin, später ein Getränk – und das schon seit tausenden von Jahren. Heute ist nachgewiesen und sicher: Tee ist ein gesundheitsrelevantes Getränk mit eindeutigen pharmakologischen Wirkungen. Für eine medizinische Therapie eignet sich Tee allerdings nicht, wenn auch seine gesundheitsfördernde und Krankheiten vorbeugende Wirkung außer Zweifel steht.

- Tee ist ein anregendes Getränk, das das zentrale Nervensystem stimuliert.
- Tee ist ein erfrischendes Getränk, das den Durst löscht und munter hält.
- Tee wirkt aufgrund seines hohen Polyphenolgehaltes nachweislich vorbeugend bei Gefäßerkrankungen und degenerativen Veränderungen von Zellen (Krebs).
- Tee senkt den Cholesterinwert.
- Tee ist gut für den Stoffwechsel.

Anekdote

Queen Victoria hatte als junges Mädchen eine besonders strenge Erzieherin: die Herzogin von Northumberland. Diese war davon überzeugt, dass der Teufel junge Mädchen gerne zu zwei besonders schweren Sünden verführe: zur Lektüre der „Times“ und zum Genuss von Tee. Beides war der Prinzessin demnach strengstens verboten. Aber was tat Victoria als erstes nach ihrer Thronbesteigung 1838?! Sie verlangte die „Times“ und eine Tasse heißen Tee.



Wussten Sie, dass ...

- ... China, Indien, Myanmar (Burma) und Laos Anteil an dem Gebiet haben, das als die Wiege des Tees gilt?
- ... die höchste Menge an Polyphenolen in der Blattknospe der Teepflanze enthalten ist und sich mit Alter und Größe des Blattes verringert?
- ... in den Hochlagen Indiens, Chinas und Sri Lankas die besten Teequalitäten angebaut werden?

„Two leaves and the bud“

Will man höchste Teequalität erzielen, müssen sich die Pflückerinnen genau an eine goldene Regel halten: „Two leaves and the bud“. Nur die zwei jüngsten Blätter und die Blattknospe einer Teepflanze sind die Voraussetzung für höchste Teequalität. Je nach Region kann alle zwei Wochen geerntet werden. Doch haben Hochlagen wie Darjeeling eine Winterpause. Eine geübte Pflückerin erntet 16 bis 24 Kilogramm Teeblätter pro Tag, die etwa vier bis sechs Kilogramm fertigen Tee ergeben. Jährlich werden etwa drei Milliarden Kilogramm Tee produziert.



Die Produktion

Wenn die Blätter welken ...

In der Teefabrik werden die frischen Blätter auf großen Trockengestellen ausgebreitet und verlieren dort etwa 30 Prozent ihrer Feuchtigkeit – so werden sie für den nächsten Arbeitsschritt geschmeidig. Der erfahrene „Tea Maker“ (Teemacher) wacht über diesen Prozess und achtet darauf, dass die Blätter nicht zu trocken werden, um im nächsten Arbeitsgang optimal gerollt werden zu können.

Als nächstes wird gerollt

Früher wurden die Teeblätter tatsächlich zwischen den Händen gerollt, heute werden dafür Maschinen eingesetzt. Einerseits solche, die noch die Herstellung von Blatttee und kleineren Sortierungsgraden ermöglichen, andererseits jene modernen Geräte, mit denen ausschließlich kleine Sortierungen hergestellt werden, die den Weltmarkt beherrschen. Ziel ist es, die Zellwände aufzubrechen und den Zellsaft austreten zu lassen, damit die darin enthaltenen Enzyme den Fermentationsprozess in Gang bringen. Dies geschieht bei allen Schwarzteesorten, nicht aber beim Grünen Tee (siehe Kapitel „Grüner Tee“).

Fermentation verändert Aroma und Farbe



Die Fermentation ist ein Oxidations- und Gärungsprozess, eine Reaktion zwischen dem Zellsaft und Luftsauerstoff. Dabei erhält der Tee seinen charakteristischen Geschmack; ebenso verändert sich die Farbe – von grün zu kupferfarben. Auch dabei spielt der „Tea Maker“ eine wichtige Rolle. Ähnlich einem Winzer, der die Reifung von Wein kontrolliert, muss er bestimmen, wann die Fermentation beendet ist. Denn



von der optimalen Fermentation hängt unter anderem die Qualität des fertigen Tees ab.

Nochmals wird getrocknet

Um den Tee haltbar zu machen, kommen die Blätter unmittelbar danach in einen Heißlufttrockner, wo mit Temperaturen von 85–90 Grad Celsius ein zweites Mal Feuchtigkeit entzogen wird.

Reinigen und Sortieren

Ein wichtiger Schritt ist das Reinigen des getrockneten Tees. Dabei werden nicht nur möglichst viele Fasern, Rippen und Stiele, sondern vor allem auch der Teestaub (Fluff) entfernt.

Das anschließende Sortieren trennt unterschiedlich große Blattteile in Blatt-, Broken-Teas, Fannings und Dust (Details zu den einzelnen Blattgraden siehe Kapitel „Schwarztee“).

Mischungen garantieren gleich bleibende Qualität

Tee ist ein Naturprodukt, das je nach Erntezeit unterschiedliche Qualitäten hervorbringt. Deshalb stellen Markenfirmen schon seit Jahrhunderten Mischungen

(Blends) aus unterschiedlichen Ernten und Produktionen her.

Ein geschmackvoller Job – „Tea Taster“

Die genaue Auswahl dafür trifft der „Tea Taster“ (Teetester). Ähnlich wie Weinexperten haben „Tea Taster“ weltweit standardisierte Methoden, um Tee objektiv zu testen und zu klassifizieren. So werden immer exakt die gleichen Mengen der Teemuster mit der gleichen Menge Wasser bei gleich langer Ziehzeit aufgegossen. Es werden Aussehen, Geruch und Geschmack beurteilt – und das bei manchmal hunderten von Teeproben pro Tag. „Tea Taster“ verfügen nicht nur über hoch entwickelte Geschmacksnerven, sie haben auch ein ausgeprägtes Geschmackserinnerungsvermögen und können dutzende Rezepturen erkennen.





Zitat

*H*offnung ist wie der Zucker im Tee. Auch wenn sie klein ist, versüßt sie alles.
(Chinesisches Sprichwort)



Wussten Sie, dass ...

- ... die Teefabriken mitten im Anbaugebiet stehen, damit der Tee gleich dort verarbeitet werden kann?
Jede Verzögerung bedeutet Qualitätsminderung.
- ... Indien das größte Produktionsland von Tee ist, Sri Lanka hingegen der größte Exporteur?
- ... für TEEKANNE-Markentee jede Teelieferung im eigenen Labor von Experten geprüft wird?
- ... im Tee-Englisch „Dust“ nicht Staub, sondern kleinteiligen Tee bezeichnet, und der Staub „Fluff“ heißt?
Dieser Staub gelangt aber nie in den Handel.

Erfolg seit mehr als 50 Jahren – Der Teebeutel

Die Lotusblüte

„Im Sommer, zur Zeit der Lotusblüte, tat die junge Yun einige Teeblätter in ein Säckchen aus Gaze, das sie am Abend in einen Blütenkelch legte, ehe dieser sich schloss. Als sich am Morgen die Lotusblüte öffnete, nahm sie das Säckchen wieder an sich. Mit frischem Quellwasser bereitete sie einen Tee von unnachahmlichem Aroma“, heißt es in einer alten chinesischen Geschichte, die der erste Bericht von der Entdeckung des Teebeutels sein könnte ...



Der Teebeutel

„Teebomben“ im Ersten Weltkrieg

Bei TEEKANNE begann man schon zu Beginn des letzten Jahrhunderts, Tee in Mulsäckchen abzufüllen, die dann im Ersten Weltkrieg als so genannte „Teebomben“ den Soldaten das schnelle Zubereiten von Tee – auch im Schützengraben! – ermöglichten.



Von Pompadour bis Perfecta

Ende der 20er-Jahre kam die nächste Erfindung von TEEKANNE auf den Markt – der Einkammerteebeutel. Hergestellt wurde dieser erste maschinell produzierte Teebeutel auf der Portions-Teebeutel-Packungsmaschine „Pompadour“, die etwa 75 Teebeutel pro Minute produzieren konnte. Zum Vergleich: Mit der

Maschine „Perfecta“ – ebenfalls eine Erfindung von TEEKANNE – können heute bis zu 440 Teebeutel pro Minute hergestellt werden.

Doppelkammerteebeutel für perfekten Genuss

1949 gelang dem Haus TEEKANNE der Durchbruch. Und zwar mit der Erfindung des Doppelkammerteebeutels aus geschmacksneutralem Filterpapier, das auf eine besondere Art gefaltet, aber nicht geklebt wird. Das feine Spezialpapier wirkt wie ein Sieb. Durch die zwei Kammern des Teebeutels kann der Tee optimal vom heißen Wasser umspült werden, wodurch sich alle Aroma- und Wirkstoffe des Tees perfekt entfalten können.



Loser Tee oder Tee im Beutel?

Loser Tee oder Tee im Beutel ist keine Frage der Qualität. Der Unterschied besteht ausschließlich in den verwendeten Blattgrößen. Im Teebeutel werden kleinblättrige Tees mit der Fachbezeichnung „Fannings“ und „Dust“ verwendet, deren Qualität von Herkunft, Mischung und Auswahl abhängt. Der Teebeutel besitzt außerdem einige Vorteile gegenüber losem Tee: Das Aroma wird geschützt, präzises Portionieren ermöglicht,

er ist hygienisch, zeitsparend, praktisch sowie leicht zu entfernen, was das Regulieren der Ziehzeit erleichtert.

TEEKANNE-Teetipp

! Tee wird nicht stärker durch längeres Ziehenlassen. Die Stärke des Tees ist abhängig von der Dosierung. Grundsätzlich gilt: ein Beutel pro Tasse. Bei losem Tee: ein Löffel Tee pro Tasse und bei einer Kanne Tee „zusätzlich einen für die Kanne“ – wie die Engländer sagen.

Zitat

*F*ür unsere Soldaten ist Tee wichtiger als Munition.
(Winston Churchill, 1942)

Wussten Sie, dass ...

- ... TEEKANNE schon 1929 eigene, von Adolf Rambold entwickelte Teebeutel-Packmaschinen baute, die weltweit mit großem Erfolg vermarktet wurden?
- ... Teebeutel in unterschiedlichen Füllmengen im Handel erhältlich sind? Beispielsweise enthält ein Beutel Schwarztee von einem Billiganbieter nur 1,1 g, während TEEKANNE „Teefix“ 1,75 g und TEEKANNE „Gold Teefix“ sogar 2,25 g Tee enthalten.



Klassiker mit Tradition – Schwarztee



Tee ist nicht gleich *Tee*

Von Tee zu sprechen, heißt, über eine Unzahl von Sorten und Geschmacksrichtungen zu sprechen – *den* Tee gibt es nicht! Ebenso wenig wie es *den* Wein gibt. Beide Getränke besitzen große Geschmacks- und Qualitätsunterschiede – je nachdem, wo und unter welchen klimatischen Bedingungen sie gedeihen.

Schwarztee

Erfahrung macht den Tee

So wissen Kenner, dass Darjeeling-Tee – die bekannteste Teesorte aus Nordindien – zart blumig schmeckt, während Assam-Tee ein viel kräftigeres, würzigeres Aroma hat, obwohl er ebenfalls aus Nordindien stammt. Neben Sorte, Herkunft und Klima ist noch ein weiterer Faktor entscheidend für die Qualität: der Mensch. Was für den Wein der Winzer, ist für den Tee der „Tea Maker“. Sein Können und Fingerspitzengefühl tragen ganz wesentlich zur Qualität von Tees bei.



Produktion unter Aufsicht des „Tea Makers“

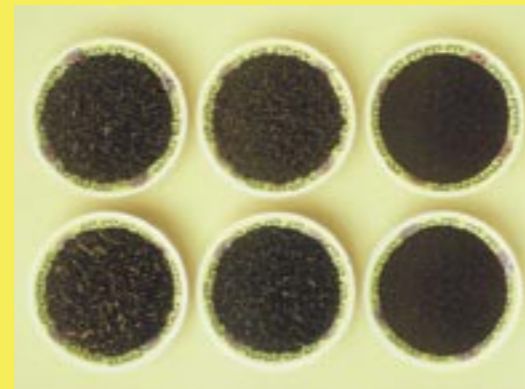
Nachdem die Teeblätter gepflückt wurden, werden sie in der Teefabrik durch Welken, Rollen, Fermentieren und Trocknen zum fertigen Tee, wie wir ihn kennen

(siehe Kapitel „Die Produktion“). Diese Schritte gehen unter der sorgsamsten Aufsicht des „Tea Makers“ vor sich. Er entscheidet mit Hilfe seiner Erfahrung, wie lange die jeweiligen Prozesse dauern müssen, damit der Tee später in der Tasse sein volles Aroma entfalten kann.

Einteilung nach Blattgraden

Am Ende der Produktion wird der Tee nach Blattgraden sortiert. Je nach Größe der Blätter unterscheidet man:

- Blatt-Tees: Der Tee besteht aus ganzen Blättern. Reine Blatt-Tees haben durch das Aufkommen des Teebeutels heute aber nur noch einen Anteil von ca. zwei Prozent an der Weltproduktion von Schwarztee.



- Broken-Tees: Geringere Größe als das ganze Blatt; Broken-Sorten entstehen auf natürliche Weise beim Rollen des Tees.
- Fannings: Sie bestehen aus den kleineren Blattfleishteilen und enthalten naturgemäß fast keine Stängel oder Rippen.
- Dust: Das bedeutet in diesem Fall nicht „Staub“, sondern bezeichnet nur die kleinsten Partikel.

Kein Qualitätsunterschied aufgrund der Blattgröße

Die Qualität eines Tees hängt von vielen Faktoren ab, aber ganz sicher nicht vom Blattgrad. Kleinere Grade wie Fannings und Dust bestehen fast ausschließlich aus Blattfleisch, während Blatt-Tees naturgemäß auch Stängelanteile und Rippen enthalten. Kleinere Blattgrade sind ergiebiger, weil bedingt durch die größere Oberfläche die Wirk- und Aromastoffe schneller gelöst werden.

TEEKANNE-Teetipp

Der richtige Umgang mit dem Tee in der Tasse ist ein weiteres A und O für Geschmack und Genuss. Jörg Sakulowski, Chef-„Tea Taster“ bei TEEKANNE, verrät die sechs goldenen Regeln der Teezubereitung:

1. Zur Zubereitung eignet sich am besten das heimische Leitungswasser, weil der Geschmack vertraut ist und als neutral empfunden wird. Bei sehr hartem Wasser kann natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure mit möglichst geringem Eigengeschmack verwendet werden. Auch kann man das Leitungswasser mit natürlichem Mineralwasser mischen. Chlorhaltiges Wasser soll mindestens zwei bis drei Minuten sprudelnd gekocht werden, damit sich Kalk absetzen und Chlor entweichen kann.
2. Die Teekanne soll mit heißem Wasser ausgespült und vorgewärmt werden.
3. Tee schmeckt gehaltvoller, wenn er etwas kräftiger zubereitet wird. Es wird empfohlen, pro Tasse einen Teebeutel und zusätzlich einen Beutel für die Kanne zu nehmen.
4. Schwarztee sollte grundsätzlich mit sprudelnd kochendem Wasser aufgebriht werden.
5. Entscheidend ist die Ziehzeit. Soll der Tee anregend und belebend wirken, dann soll die Ziehzeit nur zwei bis drei Minuten betragen. Wenn der Tee beruhigend und entspannend wirken soll, wird eine Ziehzeit von drei bis fünf Minuten empfohlen. Bei längeren Ziehzeiten wird der Tee nicht stärker, sondern nur dunkler und bitterer.
6. Gesüßt wird Tee nach Belieben. Zu manchen Tees passen Milch oder Schlagobers sowie je nach Geschmack Zitrone.

Anekdote

*T*ee war das Lieblingsgetränk vieler großer Geister auf dem Kontinent. Goethe gehörte auch dazu. Als er Christiane Vulpius, die Mutter seines unehelichen Sohnes August, heiratete, stand die ganze Weimarer Gesellschaft Kopf. Nur Fräulein Göchhausen, eine bemerkenswert fortschrittliche Person, sagte: „Wenn Goethe ihr seinen Namen gibt, dann können wir ihr doch wohl wenigstens eine Tasse Tee geben.“



Wussten Sie, dass ...

- ... jene Tees am ursprünglichsten schmecken, die aus der Urheimat des Tee kommen? Also heutige Schwarztees aus Assam in Indien und Yunann in China.
- ... Tees aus Darjeeling in Europa als ganz besonders hochwertig gelten?
- ... die besten Ceylon-Tees aus Uva, Dimbulla und Nuvara Eliya kommen?



Zurück zu den Ursprüngen

Bestellt man in Japan oder China eine Tasse Tee, bekommt man automatisch Grüntee. Denn dort gilt Schwarztee als Exot, während es hier zu Lande genau umgekehrt ist. Doch langsam wird Grüntee auch in Europa populär ...

Grüntee



Nadeltee



Mu Tan Tee



Jaderingtee

Die Produktion macht den Unterschied

Grüner und Schwarzer Tee stammen von derselben Pflanze. Erst deren Verarbeitung macht den Unterschied. Grüner Tee wird einer Hitzebehandlung unterzogen, was die Fermentation verhindert; während man bei Schwarztee über die Fermentation zu einem anderen Aussehen und Geschmack gelangt. Anschließend wird durch unterschiedliche Methoden der Grüne Tee in seine endgültige Form gebracht; Trocknung und Sortierung schließen den Produktionsprozess ab.

Gunpowder, Nadeltee oder Jaderingtee?

Grüntee-Genießern steht wie Schwarztee-Liebhabern eine ungeheure Auswahl an Teesorten zur Verfügung.

Grüntees werden häufig noch in Handarbeit hergestellt. In China und in Japan gibt es tausende Sorten und Qualitäten, wofür hier einige Beispiele stehen:

- Gunpowder: klein gerollte Bällchen, deren chinesischer Name Zhucha – übersetzt Perlentee – weniger militärisch klingt.
- Nadeltee: Durch eine aufwändige Methode, nämlich dauerndes händisches Rollen von Blattspitzen in einem von unten beheizten Kessel, wird dieser Tee hergestellt. Meist höchste Qualität, die

auch unter dem Namen „Silbernadeltee“ gehandelt wird.

- Mu Tan Tee: zu Blütenkörnchen geformter Tee, kann auch Schwarztee sein.
- Jaderingtee: Ausschließlich lange Schösslinge werden zu Ringen geformt. Sehr teuer!

Gesund und wohlschmeckend

Jungbrunnen, Fitmacher, Schutzmittel – wahre Wunderdinge werden dem Grünen Tee nachgesagt. Und tatsächlich enthält er, wie auch der Schwarze Tee, jede Menge gesunder Vitalstoffe:

Vitamine, wie Vitamin C (stärkt das Immunsystem) oder Vitamin B1 (fördert die Konzentration und baut Stress ab), die Mineralien Fluor (schützt vor Karies und ist wichtig für die Stabilität der Knochen) und Zink (besonders wichtig in der Schwangerschaft), den Bioaktivstoff EGCG (Epigallocatechingallat), der hemmend auf Krebszellen und Blutgerinnung wirkt, was Herz- und Kreislauf-Erkrankungen vorbeugt. Last but not least hemmt EGCG auch die Oxidationsprozesse in den Zellen, das heißt, der Alterungsprozess wird verlangsamt. Wissenschaftler sind überzeugt, dass der tägliche Genuss von Tee mit ein Grund ist, weshalb die Menschen in Asien besonders alt werden.

Getrunken, gegessen, gecremt

Wegen seiner positiven Eigenschaften und des besonders zarten Aromas haben sogar Köche und die Kosmetikindustrie den Grünen Tee für sich entdeckt. So hat zum Beispiel Kompott mit Grünem Tee statt mit Wasser zubereitet eine ganz außerordentliche Note. Die Kosmetikindustrie beispielsweise nutzt seine antioxidative Wirkung für Hautpflegemittel und den wunderbaren Duft für Parfums.

TEEKANNE-Teetipp

Aufgrund seiner 5000-jährigen Geschichte haben sich zahlreiche Möglichkeiten der Zubereitung entwickelt:

- Manche Grüntee-Trinker „waschen“ ihren Tee, indem sie den ersten Aufguss sofort wieder abgießen, was den hygienischen Ansprüchen der alten Chinesen entspricht.
- Manche lassen das Wasser nicht kochen, sondern verwenden nur 60 Grad heißes Wasser. Hier sind allerdings lange Ziehzeiten angebracht. Es kann auch ein zweites Mal aufgegossen werden.
- Grundsätzlich ist aber bei Grünem Tee die Physik ausschlaggebend: Mit kochendem Wasser (100 Grad) zubereitet erzielt man den maximalen Wirkstoffgehalt.

Zitat

*L*u-Yu (8. Jh.) nennt Blau die ideale Farbe für Teegeschirr und rät, Tee zu trinken, „wenn es leise regnet ... wenn die Kinder in der Schule sind ... im Bambushain am Frühlingsabend ... bei Vollmond ... mit netten Freunden und schönen Liebchen.“



Wussten Sie, dass ...

- ... China Grünen Tee in mehreren tausend Varianten produziert?
- ... auf den Grüntee-Plantagen in Japan im Winter Warmluftventilatoren eingesetzt werden, um die Pflanzen vor Frost zu schützen?
- ... Tee so viel Fluor enthält, dass bereits zwei Tassen den Tagesbedarf eines Erwachsenen decken?

Von A(pfel) bis Z(itronenmelisse)



Kräuter- und Früchtetee

Bei allen beliebt und von vielen getrunken. Die Statistiker haben es exakt errechnet: 180 Gramm Schwarztee trinken wir Österreicher pro Kopf und Jahr. Aber mehr als die dreifache Menge Kräuter- und Früchtetee! Kein Wunder: Was gibt es Besseres als eine dampfende Tasse Hagebuttentee im Winter, ein Glas kühlen Früchtetee im Sommer, oder Lindenblütentee, wenn eine Verköhlung im Anzug ist. Und das Gute dabei – Kräuter- und Früchtetees haben nur Vorteile: Sie sind koffeinfrei, haben keine Kalorien, können heiß oder kalt, zu jeder Jahres- und Tageszeit getrunken werden und schmecken Jung und Alt. Auch steht eine riesige Auswahl an Geschmacksrichtungen zur Verfügung, und jedes Jahr kommen neue Mischungen dazu.

Kräuter- und Früchtetee

Blätter, Früchte und Blüten

Anders als für Schwarzen oder Grünen Tee, die nur aus Teeblättern gewonnen werden, verwendet man für Kräuter- und Früchtetees verschiedenste Pflanzenteile: Wurzeln, Blätter, Blüten und die Frucht!



Seit Jahrtausenden bekannt

Zu Heilzwecken werden Kräutertees schon seit mehreren Jahrtausenden getrunken. So finden sich die ersten überlieferten Aufzeichnungen im Kräuterbuch des chinesischen Kaisers Shen-Nung (2700 v. Chr.). In Ägypten nannte das Papyrus Ebers 1550 v. Chr. bereits über 700 verschiedene Rezepturen für die Zubereitung von Kräuter- und Früchtetees. Berühmt war

die heilige Hildegard von Bingen (1098–1179 n. Chr.), deren Rezepte noch heute bei vielen beliebt sind. Die Bequemlichkeit in der Zubereitung durch den Teebeutel, die vielfältigen Möglichkeiten der Aromatisierung und die Fantasie der Markenartikler machten aus traditionellen, in Apotheken und Drogerien gehandelten Kräutern, moderne Getränke, die heute als gesunde Durstlöscher bei Jung und Alt so beliebt sind. Sie werden sogar schon häufiger getrunken als klassischer Schwarztee.

Wie Kamille & Co. wirken

Die medizinische Wirkung vieler Pflanzen beruht auf Inhaltsstoffen, deren Erforschung trotz der tausendjährigen Verwendung bis heute nicht abgeschlossen ist. Sie variieren von Pflanze zu Pflanze, oft sind sie mit einem angenehmen Geschmack verbunden. So ist die Kamille in romanischen Ländern als tägliches Getränk sehr beliebt, während sie bei uns dank ihres Wirkstoffes Azulen auch häufig bei Entzündungen innerlich und äußerlich angewandt wird. Die ätherischen Öle der verschiedenen Minzearten oder der Melisse wirken entspannend und krampflösend, die Inhaltsstoffe der Lindenblüte treiben den Schweiß und senken das Fieber, Ingwer und Fenchel helfen der Verdauung, Baldrian hilft bei Einschlafbeschwerden, und Holunder wirkt wie auch der klassische Tee antioxidativ und so vorbeugend gegen bösartige Zellveränderungen.

Genauere Kontrolle vom Anbau bis zum fertigen Tee

Beeren, Früchte und Kräuter wachsen zwar überall in Wald und Flur, doch für die Teeproduktion werden sie kontrolliert angebaut. Dadurch wird auch konstante Qualität garantiert. Bevor die getrockneten Pflanzenteile weiter verarbeitet werden, müssen sie nochmals strenge Qualitätskontrollen durchlaufen. Zum einen sind dies sensorische Prüfungen, das heißt, die Teetester prüfen mit Augen, Nase und Gaumen, ob die Ware in Ordnung ist. Zum anderen wird in den Tee-Labors auf chemisch-physikalischem Weg die Qualität gecheckt. Nur wenn alle Ergebnisse optimal sind, ist der Weg frei zur endgültigen Verarbeitung.



Nichts leichter als die Zubereitung

Ein Teebeutel pro Tasse, sprudelnd heißes Wasser, mindestens acht Minuten lang ziehen lassen. Generell gilt: je mehr Tee, desto intensiver der Geschmack.

TEEKANNE-Teetipp

! An heißen Tagen gibt es keinen besseren Durstlöscher als hausgemachten Eistee. Aber Achtung – noch besser als eingekühlter Tee ist Eistee wie folgt zubereitet:

- Kräuter- oder Früchtetee extra stark aufbrühen (d. h. die doppelte Menge Tee pro Glas).
- Gläser mindestens zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und den heißen Tee darüber gießen. Dadurch wird er schockartig abgekühlt, wodurch sein Aroma und alle Wirkstoffe erhalten bleiben.
- Nach Geschmack mit Zucker, Zimt oder Zitrone verfeinern und genießen.

Die richtige Lagerung

Kräuter- und Früchtetees bewahren ihr Aroma am besten, wenn jeder Tee den richtigen Platz im Schrank erhält. Die Teesorten mit zartem Duft, wie zum Beispiel Melissentee oder Kamillentee, nehmen leicht den Duft von kräftiger riechenden Sorten wie Pfefferminztee oder auch aromatisiertem Früchtetee an. Am besten bewahrt man die mild duftenden Sorten und die kräftig duftenden getrennt voneinander im Schrank auf. Früchtetee hält in dunklen Gläsern oder Teedosen maximal ein Jahr. Besser ist es jedoch, ihn innerhalb von drei bis vier Monaten zu verbrauchen.

Zitat

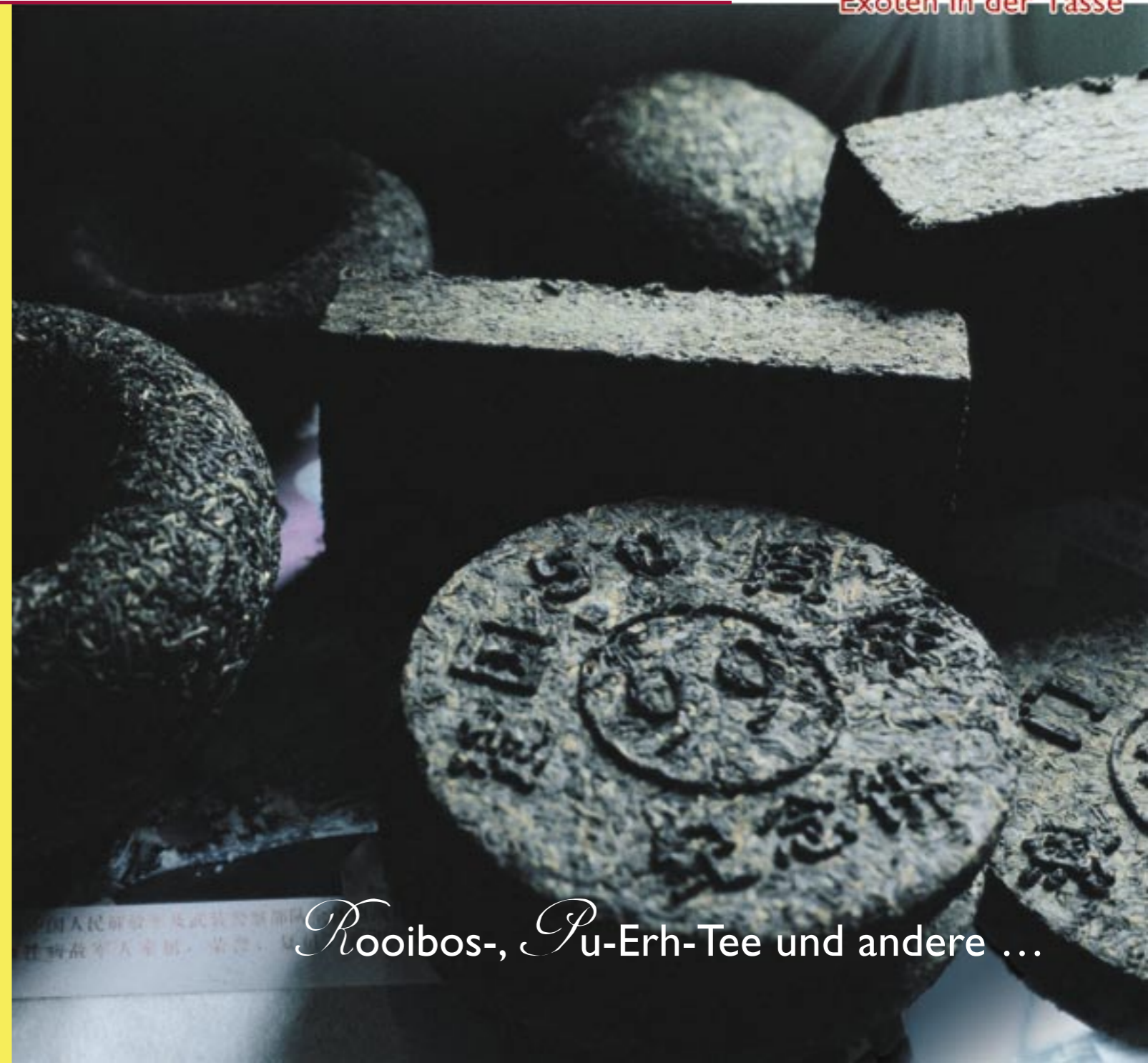
*M*änner sind wie Tee: vorübergehend muss man sie ziehen lassen.

(Französisches Sprichwort)



Wussten Sie, dass ...

- ... in Österreich die Verwendung von Kräutern und Früchten im österreichischen Lebensmittelbuch genau vorgeschrieben ist? Alle dort erlaubten Pflanzenbestandteile sind als Getränk zugelassen.
- ... sich Kräuter- und Früchtetee-Sorten untereinander hervorragend mischen lassen? So gibt Pfefferminze im Sommer Früchtetee noch eine zusätzliche frische Note. Auch Anistee kombiniert mit Melissentee hat ein ganz besonderes Aroma.
- ... bei den Franzosen das Verbenen-Kraut der Liebling unter den Kräutertees ist? Verbenen-Tee wirkt verdauungsfördernd und wird bevorzugt nach einem üppigen Essen getrunken.



Rooibos-, Pu-Erh-Tee und andere ...

Rooibos-, Pu-Erh-Tee und andere ...

Kostbar und mit Seltenheitswert – Weißer Tee

Eine ganz besondere Spezialität, die großes Fingerspitzengefühl bei der Herstellung verlangt, ist Weißer Tee. Dabei werden die frischen Teeblätter nur von der Sonne getrocknet. Während des Welkprozesses muss der Grad des Feuchtigkeitsverlustes, die Menge an Sonnenlicht und die Dauer der Trocknungszeit ständig von einem Experten kontrolliert werden. Der Aufguss ist kristallklar bis hell- oder orange gelb. Im Geschmack liegt Weißer Tee zwischen Grünem und Schwarzem Tee und besitzt ein frisches Aroma von Teeknospen. Die Liebhaber von Weißem Tee sagen, er hat eine Kühle, die nicht nur den Durst löscht, sondern auch innere Ruhe gibt.



Nicht grün, nicht schwarz – Oolong Tee

Oolong Tees sind halbfermentiert, da der Fermentationsprozess frühzeitig abgebrochen wird. Man könnte sagen, die Oolongs sind „außen schwarz und innen grün“. Auch Oolong Tee enthält die wertvollen Inhaltsstoffe des Tees, sein Geschmack ist meist rauchig und liegt zwischen Schwarzem und Grünem Tee.

Bis zu 50 Jahre gereift – Pu-Erh-Tee

Pu-Erh-Tee kommt meist aus der chinesischen Provinz Yunnan und stammt von derselben Pflanze wie Schwarz- und Grüntee. Nur das besondere Fermentationsverfahren und der Reifungsprozess gelten als Unterscheidungsmerkmal. Er steht extrem dunkel in der Tasse und hat einen ungewöhnlich erdigen Geschmack.

Er besitzt die gleichen Inhaltsstoffe wie Schwarz- und Grüntee, dazu wird ihm nachgesagt, ein „Fettkiller“ zu sein, der entschlackend wirkt. In China wird Pu-Erh-Tee zur Linderung von Verdauungsbeschwerden und Durchfall getrunken, er wirkt auch blutreinigend und senkend auf Cholesterinspiegel und Blutfette.

Die Südafrikanischen Nationalgetränke – Rooibos- und Honeybush-Tee

Rooibos- (Rotbusch-, Massai-)Tee und Honeybush- (Honigbusch-)Tee stammen aus Südafrika, wo sie als Nationalgetränke gelten. Die bis zu 1,5 Meter hohen Strauchgewächse haben feine, nadelartige Blätter.



Ihr Geschmack ist von Natur aus fruchtig-süß, obwohl sie keinen Zucker enthalten. Auch sind Rooibos- und Honeybush-Tee frei von Koffein und daher gut bekömmlich für Kinder oder Menschen mit empfindlichem Magen. Statt Fenchel-Tee geben die Südafrikaner ihren Babys Rooibos-Tee zu trinken. Beide Tee-Arten besitzen ähnliche blutgefäß- und hautschützende Eigenschaften wie der Grüne Tee und wirken krampflösend und antiallergisch.

Ayurveda- Tees

Nach Auffassung der indischen Medizin Ayurveda entstehen Krankheiten dann, wenn Körper und Seele dauerhaft im Ungleichgewicht sind. Spezielle Tee-Mischungen, die aus Kräutern und Gewürzen bestehen, sollen nach der indischen Heilmethode dazu beitragen, ein ganzheitliches Gleichgewicht zu bewahren und Störungen auszugleichen. Ayurveda-Tees sind Mischungen aus Kräutern, Gewürzen, Samen und Heilpflanzen. Je nach Zusammensetzung wirken sie beruhigend, entspannend, ausgleichend oder anregend. Die Hauptwirkstoffe sind ätherische Öle, die das Gefühlsleben positiv beeinflussen können. Typische dafür verwendete Gewürze sind Süßholz, Muskat, Kreuzkümmel, Kardamom, Koriander, Nelke, Minze, Fenchel und Ingwer. Ayurveda-Tees sind koffeinfrei und können zu jeder Tageszeit genossen werden. Sie eignen sich ebenso gut für Kinder wie für ältere Menschen.



Anekdote

Der Herzog von Winchester besuchte einstmal die britische Kronkolonie in Amerika. Er wurde zu einer Teeparty geladen und bekam seine Tasse – sowie er sie leer getrunken hatte – immer sofort gefüllt. Als Mann von feiner Lebensart trank er sie immer wieder höflich aus. Erst beim siebzehnten Tee sagte ihm eine mitleidige Seele, dass er seine Tasse nur umzudrehen brauche, wenn er genug habe. Der Herzog hatte genug. Und wie!



Wussten Sie, dass ...

... Pu-Erh-Tee seit über 2000 Jahren bekannt ist?

... Rooibos-Tee nur ein Mal im Jahr (ab September/Okttober) geerntet wird?

Andere Völker, anderer Genuss



Zubereitungs- und Trinkgewohnheiten

Pur oder mit Zucker, Milch, Zitrone oder Rum?
So vielfältig das Aroma von Tee ist, so mannigfaltig sind auch Zubereitung und Genuss. Tee wird mit Milch oder Schlagobers, Rum oder Zitrone getrunken. Allein dem Geschmack des Konsumenten obliegt es, ob er Tee ungesüßt, mit Kandis-, Würfel-, Rohrzucker oder mit Süßstoff genießen möchte.

Zubereitungs- und Trinkgewohnheiten

To M.I.F. or Not to M.I.F.?

Bis zu Diskussionen in angesehenen englischen Zeitungen brachte es das Thema „Tee mit Milch“. Während die einen auf M.I.F., also „Milk in First“, schwören, das heißt zuerst die Milch, dann den Tee, sind die anderen felsenfest davon überzeugt, dass es genau anders herum sein muss. Einen Vorteil hat M.I.F. jedenfalls: Wenn bereits kalte Milch in der Tasse ist, kann sehr zerbrechliches teures Porzellan nicht mehr springen, sobald der heiße Tee hineingegossen wird. Übrigens ist M.I.F. angeblich auch die Tee-Regel am englischen Königshof.



Energy- Drink

Early-Morning-Tea ist stark aufgegonnener und kurz gezogener Schwarzer Tee mit viel Milch und viel Zucker

– ein wirkliches Energiegetränk, das auch pharmakologisch begründbar ist: Starker Tee enthält viel Koffein, das munter macht, die Milch und der Zucker bringen schnell zur Verfügung gestellte Startkalorien.

Von Kluntje und Wulkje

Die Ostfriesen sind leidenschaftliche Teetrinker – und Genießer außerdem. Starker Schwarzer Tee wird in die Teeschale auf ein großes Stück Kandiszucker (Kluntje) gegossen, dann kommt flüssiges Schlagobers dazu. Jetzt der Clou: nicht umrühren und langsam trinken. Dadurch schlürft man erst das Tee-Obers-Wölkchen (Wulkje), dann den reinen, herben Tee und zuletzt, wenn sich der Kandis auflöst, folgt der süße Tee. Auf diese Weise kann man drei verschiedene Geschmacksnoten aus einer Tasse genießen.



Heiß geliebter Samowar

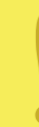
Im Mittelpunkt der russischen Teetradition steht der Samowar, ein großer Behälter aus Kupfer, Bronze oder Porzellan, der von einer kleinen Kanne (Tscheinik) mit extrem stark aufgegonnener Tee gekrönt wird. Im Samowar selbst wird Wasser den ganzen Tag lang am Siedepunkt gehalten. Wer Tee trinken möchte, gießt das heiße Wasser in eine Tasse und mischt mit dem Tee im Verhältnis 1:3. In Russland wird Tee häufig ohne Milch und aus Gläsern getrunken. Gern wird auch ein Stück brauner Zucker oder ein Löffel fruchtige Marmelade in den Mund genommen, über die der bittere und starke Tee geschlürft wird.



Nepal und Tibet setzen auf Buttertee

Kaum mehr verwandt mit unseren Vorstellungen von einer Tasse Tee ist der Buttertee in Nepal. Starker Schwarzer Tee wird mit einem Stück Yak-Butter zu einer schaumigen Masse geschlagen und heiß geschlürft. Nicht selten werden Eier, Zucker, Milch und Nüsse hinzugefügt. Was uns seltsam anmutet hat aber auch einen ganz praktischen Effekt. Buttertee ist sehr nahrhaft und fettet zusätzlich Lippen und Mundwinkel ein, was in einer Höhe von 5000 Metern auch dringend notwendig ist.

TEEKANNE-Teetipp



Welcher Tee zu welcher Tageszeit?

- Schwarztee zum Frühstück, denn nichts ist besser zum Aufwachen.
- Grüntee über den Tag verteilt versorgt den Organismus mit wichtigen Mineralstoffen und regt das zentrale Nervensystem an.
- Früchtetee am Vormittag ist ein Beitrag zur Vitaminzufuhr.
- Belebender Kräutertee am Nachmittag bringt Energie und stärkt das Immunsystem.
- Beruhigender Kräutertee am Abend hilft bei der Entspannung.



Zitat

Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen,
wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen,
wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern,
wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.

William Gladstone (1809–1898, englischer Pazifist und Politiker)



Wussten Sie, dass ...

... in Europa die Iren die größten Teetrinker sind, gefolgt von den Ostfriesen in Deutschland?
Erst dann kommen die Engländer.

... es in Amerika keine einheitliche Teezubereitung gibt, weil alle amerikanischen Einwanderer ihre eigenen
Tee-Sitten mitbrachten? Die einzige uramerikanische Erfindung ist Eistee.

... es angeblich eine Französin war, die als Erste Tee mit Milch probierte? Sie schrieb diesen Tipp ihrer Freundin in
England, welche diese Tee-Sitte in die englische Gesellschaft einführte.

Das Haus TEEKANNE

Jeder zweite setzt auf TEEKANNE. Auch wenn Österreich ein Kaffeeland ist, setzen 17 Prozent der Österreicher morgens auf eine Tasse Tee zum Frühstück. Und die Wahrscheinlichkeit ist groß, dass es sich dabei um Teesorten von TEEKANNE handelt. Denn jede zweite Tasse Tee, die hier zu Lande getrunken wird, kommt aus dem Hause TEEKANNE, das auf eine mehr als hundertjährige Geschichte zurückblicken kann.

Das Haus TEEKANNE

Eine der ältesten Marken

Es begann in Dresden, wo das Stammhaus R. Seelig & Hille 1882 gegründet wurde. Die eigentliche Geburtsstunde von TEEKANNE schlug jedoch sechs Jahre später, als die Marke TEEKANNE als Warenzeichen registriert wurde – und somit heute weltweit eine der ältesten noch immer verwendeten Marken ist.



Eine bahnbrechende Idee

1892 hatten die beiden jungen Unternehmer Eugen Nissle und Rudolf Anders eine bahnbrechende Idee: Sie übernahmen die Firma und verkauften als Erste gemischten, abgepackten Markentee. Das erforderte die Beherrschung der hohen Kunst des Teemischens und garantierte den Teeliebhabern stets gleich bleibende Qualität.

Neuanfang in Viersen am Niederrhein

Im Zweiten Weltkrieg wurde Dresden fast komplett zerstört, auch die TEEKANNE-Fabrik blieb nicht verschont. Der Wiederaufbau 1946 in Viersen am Niederrhein begann unter äußerst bescheidenen Bedingungen.

Doppelkammerteebeutel wird zur Revolution

Die Erfindung eines völlig neuen, ungeklebten, nur gefalteten Doppelkammerteebeutels im Jahr 1949 und der dafür nötigen Maschine im Hause TEEKANNE stellte eine Revolution am weltweiten Teemarkt dar. Erstmals konnte hohe Qualität im Geschmack uneinträchtigt im praktischen feinsten Teesieb der Welt aufgegossen werden. Zugleich legte diese Erfindung den Grundstein für den Aufstieg von TEEKANNE zum Konzern mit Weltgeltung.

TEEKANNE Salzburg und andere

Schon 1902 gab es in der österreichischen Monarchie in Bodenbach (heute Tschechien) eine erfolgreiche Zweigstelle. 1951 wurde die TEEKANNE Salzburg gegründet, die sich rasch am Markt etablierte und eine selbstständige Produktion aufzog. Im Laufe der Zeit

konnte die Firma den österreichischen Markt nicht nur dominieren, sondern auch ausbauen. TEEKANNE Salzburg gründete 1991 in Polen und 1994 in Tschechien eigene Niederlassungen, während das deutsche Mutterhaus nach dem Krieg in Spanien und Italien Filialbetriebe errichtete und später weitere in den USA und der Türkei folgen ließ. Die Marktführerschaft in Deutschland und Österreich war die logische Folge von Qualität und Innovation.

Vorreiter bei Grünem Tee, Kräuter- und Früchtetee

Das Sortiment wurde ständig erweitert. Seit Kriegsende packte TEEKANNE als erstes Unternehmen Kräuter- und Früchtetees in großem Umfang in Teebeuteln ab. Kräuter, deren Vertrieb bisher lediglich Apothekern und Drogisten vorbehalten war, wurden zunehmend beliebter, sodass bald der Lebensmittelhandel Kräutertees führte und die leicht zuzubereitende, wohlschmeckende und gesunde Getränkevariante auf dem Markt positionierte. In der Folge brachte TEEKANNE zuerst aromatisierte und dann mit Tekafit auch vitaminisierte Früchtetees in den Handel, später Grüntees. Im Jahr 2001 folgten funktionale Wellness-Tees, die dem österreichischen Teemarkt weitere Impulse gaben.


TEEKANNE heute


Heute hat TEEKANNE weltweit 1300 Mitarbeiter und produziert pro Jahr über sechs Milliarden Teebeutel – aneinander gereiht entspricht das dem Äquatorumfang der Erde. Das Sortiment umfasst unzählige Sorten für jeden Geschmack und jede Gelegenheit. Doch eines ist auch über 120 Jahre nach Gründung des Unternehmens unverändert: Das Ziel, mit Fingerspitzengefühl und Fachkenntnis Spitzenqualität für höchsten Teegenuss zu produzieren.


Wussten Sie, dass...

- ... TEEKANNE seit 1892 im Besitz der heutigen Eigentümerfamilien ist?
- ... TEEKANNE nach wie vor Teebeutel-Packmaschinen herstellt, deren modernste bis zu 500 Doppelkammerteebeutel in nur einer Minute abfüllen kann?




Japan 
Grüntee

China 
Grüntee
Schwarztee *Pu-Erh, Oolong*

Indien 
Schwarztee *Darjeeling, Nilgiri, Assam, Doors*

Sri Lanka 
Schwarztee *Ceylon, Uva, Dimbulla*

Indonesien 
Schwarztee
Javatee

Kenya 
Schwarztee

Südamerika 
Schwarztee
Mate-Tee

Alle Informationen zum perfekten Teegenuss finden Sie auch unter www.teekanne.at



**Die TEEKANNE macht den Tee.
Seit 1882.**

TEEKANNE Österreich GmbH · Münchner Bundesstraße 120 · A-5020 Salzburg
Tel.: +43 (0)662 43 55 01-0 · Fax: +43 (0)662 43 55 01-49
E-Mail: office@teekanne.at · Internet: www.teekanne.at